

琉球大学学術リポジトリ

梅雨どきのカビのいたずら

メタデータ	言語: 出版者: 琉球大学農家政学部 公開日: 2011-05-25 キーワード (Ja): キーワード (En): 作成者: 宮里, 興信 メールアドレス: 所属:
URL	http://hdl.handle.net/20.500.12000/19970

剤がありますが天井や壁に一メートル四方に約三〇〇〇位まいておきます。但しペンキを塗つた壁には向きません。天井でとびまわつてゐるハエはハエ取りリボンか又は、折鶴に薬をまいてつりさげるとか、ノレンに薬をまいておくとよいものです。便所のウジを殺すには、オルソジロールベンゾールの入つた乳剤を処法通りにうすめて用います。最初は汲取直後にまき、一週間に一回づつ薬をまきます。

室内の暗やみに年中いるのが特
●(ゴキブリ) 台所の水気が多く食物のあるところ
●(ゴキブリ) 夜分、這い出してきます。食物をかじり、本の表紙やのりのついた衣料を食べます。物の隙間に巣を作ります。台所は常に乾燥するように心がけ、食物 戸棚等にかたづけましょう。戸や容器の蓋はしっかりとめておくことです。殺虫剤には油剤、乳剤、くん煙剤、粉剤などがあります。又

●●梅雨どきのカビのいたずら●●

沖縄は高温多湿の国であるが雨の時期になると殊にこの事をはつきり認識させられる。即ち閉めきつた部屋は、はじめしてカビ臭くなり、台所の隅々、下駄箱の中、あるいは戸だなや押入れに至るまでとにかく家中がカビだらけになり、実にうつとしい不愉快な思ひをさせられる事がある。尚これらのカビは、遂には我々の日常の糧である食品にまで飛込んで来て、悪臭を発散したり腐敗させたりするのである。このように雨の季節になるとカビのいたずらが激しくなるが、一体このカビなるものは、どうして生えて来るのか、以下これ等について述べてみたいと思う。

ホウ酸をじやがいのつぶしたものとませてだんごをつくつて食べさせる方法もあります。然し、あきやすい虫ですから色々薬を変えていつた方が効果があるようです。

●(ネズミ) ドブネズミはドブの近くの穴に住み
●(ネズミ) イエネズミは天井裏に住みます。ネズミは、おくびようですからもの蔭を好みますし通路はなかなかかえりません。まずネズミの穴を探して、そこから約三〇センチほど離れた所のネズミの通路にわなをしかけます。あるいは殺虫剤をおきます。ネズミを殺した後は出入穴をふさぎ、ネズミの求める食物を片づけることと、ボロや紙くずも整理して繁殖場所を与えない事です。これから家を新築する際は、外からネズミが家に入つてこないような構造にすべきです。特に注意すべき所は、流しの排水管、風呂場の排水口、床下、天井の換気孔、床と土台との間等、外から侵入す

一、カビという生物

カビとは、その生活の単位をなしている個体は肉眼で見える事はなかなか困難で、菌類と称する下等植物に属しているものである。このものは、沢山集合してくると肉眼でも明らかに見る事が出来る。

体形は糸状を呈しているので通常糸状菌と呼ばれている。専門的には糸状菌のみをカビというのであるが、普通に我々がカビという場合は、こんな厳密な区別はなく、飲食物に生えた微生物類をただ漠然とカビと呼んでいるようである。例えば

るのによい場所になつていきますので穴あきの蓋とか、金網を適当に使うと防止することが出来ます。経口伝染病や食中毒を防止するために次の項目に注意しましょう。

- ①食品、食器の管理を怠らないようにしましょう
- ②清潔な、管理の行き届いた店で買物を致しましょう。
- ③野菜類はよく洗いましょう。
- ④調理前、食前に手を洗いましょう。
- ⑤水は清潔に保ちましょう。(井戸等)
- ⑥ネズミ、ハエ、ゴキブリ(油虫)、等の繁殖を防ぎましょう。
- ⑦汚染された食物はいさぎよく捨て、食器は消毒いたしましょう。
- ⑧大衆の食事を扱う人は定期的に健康診断をしてもらいましょう。(外 間 ゆ き)

味噌の表面や醤油の液面に白い膜が出来ている場合も、カビが生えたといつてゐるが、実はあれはカビではなくある種の酵母なのである。

一、カビはどのようにして生えるか

戸だなの中に、一、三日置き忘れた御飯の表面や、餅の表面あるいはその他の食品等に、綿毛のようなカビや赤、黄、緑、青といつたように色とりどりのカビが生えて来る場合があるが、それは自然にカビが湧いて来るのではなく、カビの種子が飛んで来て、つくからである。

カビの種子は、空气中、水中、土の中、到る処にあつて、肉眼では見えないが、我々の周囲にはいろいろのカビの種子が充滿しているのである。

北極の空を飛んで世界中に広がっているカビもあるといわれている。カビの種子は環境と栄養の条件がよいと発芽して、糸状（これを菌糸と呼んでいる）に伸びて増殖し、成熟すると、種子（カビの種子は孢子といっている）が出来て又飛び散っていくのである。これらのカビが増殖する時に、それぞれのカビに特有な生理作用が行なわれて、食物を腐敗させたり、悪臭を発したりするわけである。

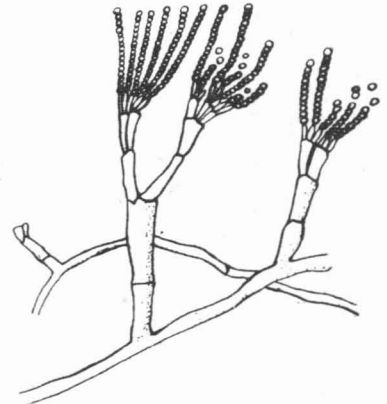
一、カビの生える環境

カビの発育は、養分、水分、温度、空気等によって影響されるが、特に水分の多少は生育を著しく左右する。即ち一般に水分の多いところでは、良く発育し、乾燥したところでは殆んど育たない。勿論種類によつては、乾燥に耐えるものもあるが食品に害を及ぼす程の繁殖は殆んど見られない。水分が多ければ、レンズ、刀の刃、靴や皮革製品等にもわずかの養分さえあれば良く生えるのである。尚汗のついた衣類や、すぎの不十分な洗たく物にも良く生育して、黒い星をつけたりするのである。

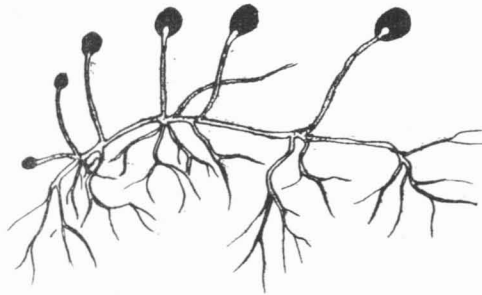
カビの発育温度は、一般に最低は〇度Cから五度Cであるが、最適の温度は二五度Cから三五度Cである。従つて夏季に向う雨の時期には、気温も高く、空気の湿度も高いから、カビの繁殖には最適の時期である。沖繩の小満三種の時期はカビにとつてはその生涯の最良の時期である。又カビは、日光を嫌い日当りの悪い暗がりに良く繁殖するものである。従つて日当りの悪い、湿気の多い台所等はカビにとつては最適の場所である。

一、カビの種類

カビの種類は非常に多いが、我々が日常最も身



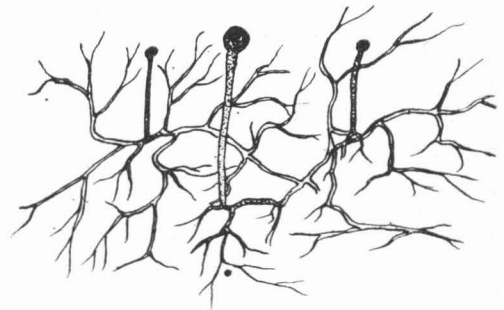
第一図 ペニシリウム（青カビ）。



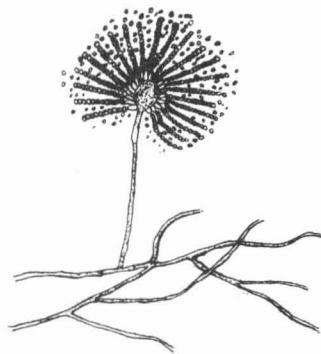
第二図 リゾープス（クモノスカビ）。

近に見かけるものは主として次のようなものである。

餅、ミカン、パン切れ等に緑、青の斑点が出来ることがあるがこれはペニシリウムというアオカビ類のなすわざで、このものは空气中、土壤中到處ところに散在しており、下駄箱にしまい込んだ靴等にも、生えるもので形は第一図の如く先の



第三図 ムコール（ケカビ）。



第四図 アスペルギルス・オリゼ（コウジカビ）

方が、ぼうき状又は筆状になつて孢子がつくのである。これはペニシリウムをつくり出すカビと同類である。

次に野菜くずや残飯、甘藷等に白く綿毛状に生えたものを見つけたことがある。これはリゾープスといわれるクモノスカビで第一図のような形をしている。このカビには醸造上有用なもの

相当あるが、有害なものも少なくない、甘藷の軟腐病はこのカビがひき起すのである。

このカビに似たものにムコールといわれるケカビがあるがこのものは、パンや果物、穀物等に良く発生し、特に味噌醬油のこうじ製造に当り湿度が高過ぎた場合発生し、こうじを悪くする事がある。色は灰色又はかつ色を呈している。ムコールにも醸造上有用なものが相当多い。第三図に示したものがケカビである。

第四図は、だれにも良く知られている、こうじかびで、学名はアスペルギルスと呼ばれ、味噌、醬油、酒等をつくる有用なカビである。これ等のカビ類の中には以上の如く飲食品の生産面に利用されている有益なものも少なくないが、この外に変わった種類のカビもある。湿気の多い台所のはめ板の裏側に赤や白色のまじつた気味の悪いカビを

逃げるチツンを逃がさぬ知識

(つぎ)

先月はアンモニアの空中脱走について説明したが、今は硝酸のかけおちからお話し致しますよう。

五、心ウキキ硝酸

アンモニア小僧が空中脱走の名人とすれば、硝酸嬢もすぐさそいのにのるうわき嬢でたちまちかけおちてしまいます。硝酸態チツンを含むものは不安だけであつてこれは琉球では余り取扱つていないから別に心配することはいらぬと考えるのは大違いで、硫酸や下肥やその他有機物等の窒素肥料を使つても結局微生物の作用によつて最後にはアンモニア態窒素と変わり、更にそのアンモニアは

見つける事があるが、これはメルリウスというカビで表面に涙のような水滴を生ずるので一名涙菌ともいわれ、はめ板を腐らす有害なカビである。又布巾や洗たく物に黒い斑点をつける始末の悪いカビ(分類上は擬似酵母菌族に属す)はデマチウムというカビで、極微量の養分でも良く繁殖する以上が日ごろ我々の家庭内でしばしば目につくカビである。

一、カビを生やさないために

カビは既に述べたように湿気の多い所には、極微量の養分でも良く繁殖するのであるから、これを防ぐには、室内や戸だな、タンス、押入れの中などは絶えず乾燥状態に保つよう工夫する事である。昔は日本内地の地方では、梅雨どきに「おけら」という野草の根を、たいて室内の湿気払いを行なつたそうであるが、相当効果があるようである。

亜硝酸菌と硝酸菌という二種類の微生物によつて硝酸態窒素にばけていくからです。

さて先月号でちよつと述べた通り、硝酸嬢はコロイドにいつもヒジテツでけられていますので水にとけて土粒の間をフラフラしているわけです。

うまく作物の根にぶつかるとたちまち根に吸い上げられて作物を青々と育てるわけですから作物の根も何とかこの硝酸嬢をつかまえないとアミを張るのですが、そうすきまなしに張るわけにもいかず、その大部分は、(一)雨水で洗い流されたり

- (二)地下水にもぐり込んで流れたり、あるいは
- (三)還元されて気体のチツンになつて逃げ出し

でも漢方薬屋では、葉草をしまつてある倉内の湿気払いに「おけら」をたくという事である。

「おけら」は日本植物図鑑によると山野に自生する多年性草本で稚苗は食用にもなり、根は蒼求(ソウジュツ)ともいわれ薬用にもなるそうである。「おけら」の根の成分中には、精油(一種のアルコール類を主成分とする)を含んでおり、これがくすぶると揮発して空气中に煙と一緒にひろがり、この揮発成分が水分を吸収して室内を乾燥させるということである。以上は参考までに述べたのであるが要は梅雨どきには、湿気の多い日当りの悪い室内や台所等には特にカビの生える余地を与えぬよう隅々まで気を配り絶えず清潔にする心がけが肝心だと思ふ次第である。

(宮 里 興 信)

てしまうのです。ここで(一)の場合を流し

(二)の場合を溶解、(三)の場合を脱窒と学問上はよんでいます。

六、忍術つかつて消えるチツン肥料

前述の(一)や(二)の場合にはアンモニアや硝酸がそのままの姿で逃げるのですから、別に理屈もないみたい簡単なことですけれども、(三)の場合は、土に施されたチツン肥料がいろいろ姿をかえてあげくの果は姿をくらましてしまうのですからこれは大変です。農家もうんと科学知識のアミを張つておかねばおつかないことになりま

す。この逃げ方は、ごく最近発見されたばかりの方法ですからよく心にとめて下さい。この発見の功労者は元、農林省西原農事試験場の技官、塩入松三郎先生です。塩入氏はヨーロッパの畑で実験